Nr. 18. **Kraków, 1. października 1911.** **Rok IV.**



„GAZETA PIEKARSKA“ wychodzi 1. i 15. każdego miesiąca i kosztuje:
na cały rok . . 6 kor.
na pół roku . . 3 kor.

Numer pojedynczy 30 hal.

W Niemczech 6 marek w Ameryce 2 dolary w Rosyi 3 ruble rocznie.

Należytość płaci się z góry.

Listów nieopłaconych nie przyjmujemy. Rękopisów nie zwracamy. Na odpowiedź prosimy załączyć markę 10. hal. Reklamacye niezapieczętowane wolne są od opłaty pocztowej. Ogłoszenia zamieszczamy po 40 hal. za wiersz petit. pierwszy raz następne po 30 hal. — Drobne ogłoszenia po 20 hal. od wiersza

Redakcya i administracya: **Kraków. Garbarska, 12.** **Nr. TELEFONU 1068.** Wydawca i odpowiedzialny redaktor: **Leon Bałuk.**

Przemysł piekarski w Austryi.

W sprawozdaniu wiedeńskiej izby handlowej i przemysłowej za rok 1910 znajdujemy wiele ciekawych rzeczy odnośnie do rozwoju przemysłu piekarskiego.

Stowarzyszenie piekarzy wiedeńskich stwierdza, że w stosunkach produkcyi i odbytu czarnego i białego pieczywa nie nastąpiła żadna zmiana na lepsze. Fabryki i spółki piekarzy biorą coraz bardziej górę, zaś pojedyncze piekarnie z wielką tylko siłą wytrzymują konkurencyę. Chociaż więc zapotrzebowanie pieczywa przy wzroście ludności jest większe, to jednak wcale nie wpływa na rozwój pojedynczych piekarń z powodu fabryk i udoskonalonych środków do rozwozu pieczywa, jak n. p. automobile.

Od czasu, jak wskutek postępującej drożyzny zaczęto wypiekać tani chleb pszenny z dodatkiem ziemniaków dla biedniejszej ludności szczególnie w krajach zach. monarchii, pojedynczy piekarz nie jest prawie w stanie wytrzymać konkurencyi z fabryką i musi często zaprzestać wypiekania tańszego pieczywa, jeżeli piekarnia jego dostarcza chleba biedniejszym klasom.

Ceny mąki były w ubiegłym roku również wygórowane: spadły one po ukończeniu żniw, a to przyniosło kupcom dość znaczne straty, a pośrednio przyczyniło się do różnych spekulacyi celem ich pokrycia.

Również nastąpiło w tych warunkach podwyższenie podatku zarobkowego i osobisto-dochodowego, z którego to powodu skarżono się na władze podatkowe.

W niektórych miejscowościach musiano podnieść płace czeladzi, na pokrycie czego trzeba było podnieść cenę pieczywa, a to nie nastąpiło. Także i zmiana personalu w piekarni często ujemnie wpływa na jej rozwój.

Ciekawy ustęp znajdujemy co do *mąki*. Związek młynarzy w Dolnej Austryi jako centrala Związków młynarzy w całej Austryi określa w sposób dość tendencyjny, że lekarstwem na potanienie byłby zakaz zbyt wczesnego zakupywania mąki. Pisze bowiem, że pierwsze półrocze r. 1910. zaznaczyło się kolosalnym przywozem pszenicy z zagranicy, a mianowicie 2,760.047 cetn. met. pszenicy i 274.671 cetn. metr. żyta, czyli razem 3.034.718 cetn. metr. Ceny zboża i mąki były na początku roku jeszcze bardzo wysokie. I tak: najlepsza pszenica z nad Cisy kosztowała 30 K za 100 kg żyto najlepsze 20 K za 100 kg w Wiedniu. Mąka „0“ kosztowała w styczniu 1910 w Wiedniu 45·50 K za 100 kg żytnia biała 28 50 K za 00 kg. Wkrótce po nowym roku spadły ceny zboża, a z niemi i ceny mąki. Aż do 1. września z małemi przerwami notowano pszenicę z nad Cisy tylko 21 K za 100 kg w Wiedniu, najlepsze żyto 15·50 K za 100 kg. Widzimy, że cena pszenicy spadła o 9 K, a żyto o 4 50 K *na 100 kg*.

Jeszcze gorzej świadczą cyfry o spadku ceny mąki. Mąka pszenna „0“ kosztowała 1. września 34·50 K za 100 kg w Wiedniu, żytnia 24 K. Pszenna mąka spadła więc o 10 — 11 K żytnia o 6 K. — Otręby pszenne kosztowały na początku roku 11·50 K za 100 kg w Wiedniu, we wrześniu 8 50 K — różnica K 3 Otręby żytnie 12 K za 100 kg a wrześniu 9 K — różnica 3 K.

Mało kto przewidział ten spadek cen zboża i mąki, przyczyną którego były korzystne opady atmosferyczne w zimie i z wiosną, za nimi piękne zasiewy i spodziewane dobre żniwa. Nic też dziwnego, że taka sytuacya spowodowała u niejednego ruinę. Trzeba wiedzieć, że od r. 1907. cena zboża i mąki podnosiła się ustawicznie. Tego samego spodziewano się i w roku 1910. Tymczasem jak widzimy powyżej, w r. 1910 stało się przeciwnie, i to właśnie w tym czasie, kiedy do zakupna był wielki zapał, a spadku cen przewidzieć nie było można. Młyny węgierskie nagromadziły poprzedniego roku niezmierną ilość zboża i mąki i sprzedawały je z początkiem roku 1910 z obfitym zyskiem.

Z powyższego widzimy, że piekarz dbający o większe zapasy mąki, poniósł za swą gorliwość stratę, nie przewidując spadku cen.

Ta spekulacya dała się szczególniej we znaki młynom, fabrykom większym szczególnie, a prawie wszystkim w ogólności piekarzom w Austryi, którzy się dali porwać w wir wyzysku. Znawcy handlu mąką w Austryi twierdzą, że młyny węgierskie zakupiwszy celem spekulacyi 8 — 10 milionów cetnar. metr. zboża w jesieni 1909, sprzedały handlarzom austryackim przeszło 10 mil. cet. mtr. Stąd łatwo obliczyć zysk jednych a stratę drugich. Na lep dało się wziąć wielu handlarzy ze wszystkich krajów Austryi. Zapewne i u nas niejeden się „poparzył“.

Jeżeli zważymy, że w sierpniu i wrześniu tracono na jednym wagonie mąki 600 700 K., to nic dziwnego, że straty te spowodowały upadek wielkiej liczby piekarzy i handlarzy mąki. A co już śmieszne, że zamiast dziękować Bogu za spodziewany piękny urodzaj, poczęli kupcy i handlarze narzekać i złorzeczyć. Zapewne! trudno było cieszyć się, skoro straty za r. 1910 obliczają na 50 mil. K.

Spytałby kto, jakby złemu zaradzić? interesowanemu pytanie takie się nasunie. Takiej spekulacyi zapobiegnie się, jeżeli się ustawowo zakaże wczesnego zakupywania mąki.

Drożyzna.

Wszystkim stanom daje się drożyzna od dłuższego czasu dobrze we znaki, a szczególnie niższym. Dochody bowiem nie zwiększają się odpowiednio z wzrostem cen artykułów codziennego życia. Oczekuje się przeto zwołania parlamentu, który zapewne obmyśli środki przeciwdrożyźniane. Nigdy jeszcze nie słyszano, aby ceny artykułów podnosiły się z taką szybkością, chyba w czasie nieurodzajów. Na drożyznę wpływają różne czynniki, jak zakaz przywozu mięsa z Argentyny, brak większych hodowli bydła i drobiu i mniej staranna uprawa roli, niż w innych krajach. Wprawdzie upały i brak opadów atmosferycznych, przyczyniły się także znacznie do spustoszeń agrarnych, chociaż nie tyle, co w zachodniej Europie, gdzie właśnie panuje taniość w stosunku do Austryi.

Wygórowane ceny cukru spowodowała polityka protekcyjna dla fabrykantów cukru.

Szybkie postępowanie drożyzny wyczerpało nawet cierpliwość i napełniło wielu strachem wobec zbliżającej się zimy. I nie tylko się lęka wyrobnik, robotnik, ale także urzędnik, rzemieślnik, kupiec, przemysłowiec. Wygórowane ceny mieszkań, odzieży i opału powodują niezadowolenie i niepokój, szczególnie u ludzi mniej zamożnych, a obarczonych bardzo często liczną rodziną.

Weźmy pod uwagę ze względu na drożyznę *pszenicę*, *żyto*, ziemniaki i masło. — Właśnie zbiór żyta i pszenicy jest w Węgrzech nader pomyślny. Owies i jęczmień również jak żyto i pszenica, dały zbiór lepszy niż średni. Popatrzmy na zagranicę. W Ameryce i w Kanadzie były zbiory dobre, tak samo w Rosyi, we Francyi i we Włoszech. Mimo to ceny zbóż w Austryi są wysokie.

Zbiór *ziemniaków* w Austryi nie jest świetny. Można powiedzieć, że na Śląsku, Morawach i w Czechach był nieurodzaj. Również był lichy zbiór w Niemczech i Holandyi. Ważne to dla piekarzy, bo skutkiem tego *mączka kartoflana* zdrożała o 8 K. Cena dekstryny i syropu z ziemniaków jest także wyższa. Gorzelnie z powodu słabych zbiorów ziemniaków, będą zakupowały zboże dla wytworu okowity.

Z drożyzną ziemniaków idzie w parze drożyzna paszy dla bydła i trzody.

Wobec powyższych danych *przewidujemy, iż żytnia mąka będzie droższa, na co musimy zwrócić baczną uwagę.*

Handel masłem ma dla nas największe znaczenie w sierpniu. Ceny masła w tym roku były również bardzo wysokie z powodu posuchy i upałów, a także z powodu braku paszy dla bydła. Austrya sprowadza dużo masła z Danii i Holandyi. Kraje te dostarczają nam w tym roku mniej masła, co się również przyczynia do podwyżki cen.

Spodziewać się należy, że ceny masła i cukru będą jeszcze wyższe, co spowoduje zapewne ograniczenie się w konsumcyi tych artykułów.

Reguły zachowania się ucznia w praktyce piekarskiej i nauka.

Z wstąpieniem ucznia do praktyki zaczyna się dla niego nowa era życia. Ma on przez czas nauki stworzyć dla siebie źródło, z którego pożytek czerpać będzie on sam i społeczeństwo. Chcąc zapewnić dla siebie przyszłość przez uzyskanie świadectwa wyzwolin na czeladnika, powinien w czasie praktyki, poddać się woli swojego majstra i spełniać jego rozkazy i polecenia gorliwie i sumiennie.

Pierwszem zadaniem ucznia jest poznanie rodzajów pieczywa i sprzętów w piekarni.

Przy każdej pracy powinien on zważać przedewszystkiem na czystość. Wszelkie naczynia w piekarni muszą być w największej czystości utrzymywane. Przed każdą pracą ma uczeń być czysto umyty, szczególnie ręce. Na czystości w piekarni polega często jej rozwój i dorobek jej właściciela.

Wobec majstra, jego rodziny, czeladników oraz kupujących ma uczeń być przyzwoitym, grzecznym i uprzejmym. Powinien mieć zawsze w pamięci dobro majstra i nie zdradzać tajemnic na jego niekorzyść. W takich przypadkach powinien dawać wymijającą odpowiedź.

Punktualność przy rozpoczęciu pracy, sumienność w jej wykonywaniu, uprzejmość w obsłudze względem kupujących, — to zalety dobrego i pilnego ucznia, przez które zyska sobie zapewne zaufanie swego przełożonego. Zachowanie się jego powinno być zawsze skromne, twarz wesoła, usposobienie pogodne.

Wszystkie te warunki i zalety powinien uczeń piekarski zdobyć w czasie swej praktyki. Są one piekarzowi tem więcej potrzebne, że praca jego nie ogranicza się tylko na wyrobie i wypieczeniu ciasta. Przecież przy każdej prawie piekarni jest sklep, w którym się pieczywo sprzedaje. Cóżby za korzyść była dla właściciela, gdyby dbał o najlepsze pieczywo, a nie umiał go sprzedać lub przez swą niedelikatność odstręczał od siebie kupujących?

Do ucznia należy dokładne oczyszczenie co dzień maszyny do miesienia i dzielenia ciasta. Blachy do pieczywa trzeba również oczyścić i posmarować je odpowiednim tłuszczem. Wszelkie sprzęty po skończonej pracy mają się znajdować w odpowiedniem miejscu.

Reasumując powyższe uwagi, widzimy, że wszelka prawie praca odnośnie do porządku w piekarni, należy do ucznia piekarskiego. Jeżeli ją wykona sumiennie i dokładnie, zyska sobie mir u majstra i innych przełożonych.

Chłopiec, w praktyce pozostający, musi też dbać, aby nabrał choć trochę wiadomości — że się tak wyrażę — z książki. Powinien on ukończyć szkołę zawodową piekarską, do której zresztą na mocy ustawy uczęszczać musi. Majstrowie chętnie posyłają swych uczniów do szkoły, o czem świadczy coraz liczniejsza z każdym rokiem frekwencya. Ale niestety uczniowie nie rozumieją jeszcze dokładnie, jakie korzyści szkoła im przynosi i nieraz ją zaniedbują. Są to jednak wyjątki.

Najsilniejszą bronią w życiu o byt i prawa obywatelskie jest oświata. Jakże się ktoś może upominać o prawa, jeżeli ich nie zna? A zasady te wszczepi szkoła, jeżeli uczeń do niej regularnie uczęszczać będzie.

W dzisiejszych warunkach oświata jest konieczną. Szerzyć się ona powinna we wszystkich warstwach społeczeństwa i wszczepić poczucie godności oraz dać lepszą przyszłość. Ciemnota jest wrogiem dla każdego. Trzeba ją usuwać, a miejsce jej niech zajmie oświata. Wtedy dopiero lepszych czasów spodziewać się możemy. Patrzmy na zachodnie państwa Europy! Tam większy dobrobyt, bo większa oświata; tam ludzie na oświatę pieniędzy nie żałują. Szkoły zawodowe stoją u nich na daleko wyższym stopniu rozwoju, niż u nas. Więcej tylko ochoty z naszej strony, a dorównać im możemy. Człowiek nieoświecony nie umie bronić swych praw obywatelskich i nie może ich bronić, bo ich nie zna.

Szkoły zawodowe są więc dobrodziejstwem dla młodych uczniów, którzy ich wartość z biegiem lat życia z pewnością ocenić potrafią.

Wartość odżywcza pieczywa.

(Dokończenie.)

Nie będzie przeto zbyt trudnem przekonać właścicieli gospodarstw mlecznych, że sprzedając mleko chude po 2 hal za litr, znajdą dobry rachunek dla siebie — tem bardziej, że spasanie mleka przez inwentarz, bez przeprowadzenia sterylizacyi, jest bardzo ryzykownem, gdyż w mleku częstokroć, przechowują się zarazki chorobotwórcze, które są nieraz powodem różnych chorób i zarazy, a zarazki te zanikają dopiero przy sterylizacyi, która wymaga osobnych aparatów i długiej procedury, przy wysokiej temperaturze. Sterylizacyę podobną rzadko gdzie przeprowadzają, wskutek tego i wyniki karmienia mlekiem są nietylko niepewne, ale bardzo wątpliwe. Znane są fakta, że przez użycie mleka niesterylizowanego, wybuchały epidemiczne choroby u trzody, wskutek czego musiano całe stada wybijać aby zarazy nie rozszerzać — w wielu miejscach, gdzie nie chciano sterylizacyi przeprowadzać, musiano koniecznie mlekiem zastępować i szukać zbytu na chude mleko na innej drodze. Niedawno dowiedziałem się z wiarygodnych ust, że pewien właściciel gospodarstwa mlecznego, nie mogąc znaleźć zbytu na mleko chude a obawiając się spasać je inwentarzem, używał je za nawóz(!!)

A więc znaleźliźmy sposób, do odzyskania przez mielenie utraconych części odżywczych ziarna, teraz przypatrzmy się jaki z tego rezultat wyniknie dla nas i dla naszych konsumentów. Rzadko które przedsięwzięcie, tak powabnie by się przedstawiało, jak w obecnym wypadku, gdyż tak producent jak i konsument, bez krzywdzenia jeden drugiego, odnoszą obopólne korzyści. Zobaczymy najsamprzód, co zyskuje piekarz wprowadzając tę innowacyę u siebie:

1. wzmacnia swoje mąki przez dodanie składnika podobnego w swych własnościach do glutenu wskutek tego mąka przyjmuje więcej wody i wydaje więcej ciasta.

2. przez dodanie soli odżywczych, uzyskuje prawidłową fermentacyę — spotrzebuje mniej drożdży i otrzymuje większe bo pulchniejsze pieczywo.

3. ponieważ przy wypieczeniu pieczywo zachowuje więcej wody, aniżeli pieczywo zwykłe — może dawać mniej ciasta a mimo to otrzyma pieczywo o wadze zwykłego pieczywa — ponieważ pieczywo przez dodanie nowych składników jest higroskopijne, utrzymuje dłużej wilgoć i świeżość.

4. utrzymuje szybszy wypiek, bo pieczywo to krócej się wypieka.

5 przy sporządzaniu pieczywa naśladowanego i jajecznego, będzie potrzebywał mniej jaj, mniej masła i mniej cukru.

6. uzyska pieczywo pierwszej jakości, bardzo smaczne, pulchne, o ponętnym wyglądzie, które zadośćuczyniać będzie, wszelkim wymogom hygienicznym. To są mniej więcej materyalne korzyści jakie zyskuje piekarz, przez wprowadzenie tej innowacyi. Moralnie zaś przedstawiają się może jeszcze powabniej:

1) W czasach, gdzie tak narzekają na wysokie ceny artykułów spożywczych dostarcza piekarz artykuł pierwszej potrzeby, odżywczy, hygieniczny, po cenie dla każdego przystępnej.

2) Gdy na stole zamożnego, pieczywo stanowi dodatek zbytkowy, to dla średnio zamożnej rodziny i dla biedaków, pieczywo jest fundamentalną podstawą do odżywiania i gdy pieczywo posiadać będzie zwyż wspomniane składniki, to będzie racjonalną odżywką — piekarz będzie przeto dobrodziejem tych biedaków i tych klas, dla których dobre odżywianie było przez swą wygórowaną cenę nieprzystępne.

3) Piekarz przez używanie wyciągów mlecznych, stwarza nową gałąź przemysłu, daje dochody za to, co dzisiaj prawie na marne idzie.

4) Kraków daje inicyatywę innym miastom, do wprowadzenia tego ulepszonego gatunku pieczywa.

Konsument zaś za cenę zwykłego pieczywa albo nie wiele wyższą, otrzymuje artykuł codziennej potrzeby zawierający w sobie wszystkie składniki jakie do racjonalnego odżywiania są potrzebne a nalto znajduje w nim ciała białkowate i sole odżywcze, tak odżywcze i tak lekko strawne jak w mięsie.

Z tego co powyżej powiedziano widzimy co za korzyści można osiągnąć przez dodanie do pieczywa wyciągów mlecznych; rozchodzi się o to, aby myśl tę ubrać w praktyczną szatę. Tu gdzie się rozchodzi o kwestyę tak ważną, ogólnie praktyków interesującą, która może pchnąć nasz przemysł na nowe tory, kwestyi, która może poczęści usunąć drożyznę, — każdy dobrze myślący i swój kraj miłujący, powinien przyczynić się do rozwiązania tej kwestyi. Niedość jest zrobić wyciąg mleczny, dostosowany do potrzeb piekarstwa; do tego wyciąga potrzeba dać pouczenie jak i w jakiej ilości tego wyciągu zastosować, aby z tego dodatku wyciągnąć jak największe korzyści dla konsumenta. Ażeby zaś dać pouczenie, trzeba je wszechstronnie opracować, aby każdy opierający się na tem pouczeniu nie doznał zawodu. My dostarczymy wyciągu mlecznego po cenie własnego kosztu — damy ogólnikowy przepis użycia — pozostawiając każdemu wolę, aby go użył jak uzna podług siebie za najstosowniej. Nam zaś będzie łaskaw zakomunikować swoje spostrzeżenia i wyrazić swoją opinię. Z tych spostrzeżeń i opinij, wypracujemy gruntowne pouczenie i w ten sposób rozwiążemy kwestję, ku chwale i pożytkowi polskiego piekarstwa. Zapraszamy też sz. Kolegów, do wzięcia udziału w naszej zbiorowej pracy w nadziei, iż umiłowania nasze przyniosą pożądany rezultat.

Rozwój piekarstwa.

W ostatnich czasach wprowadzono wiele różnych i pokaźnych ulepszeń, które pracę piekarza ułatwiają i przyczyniają się w części do taniości pieczywa mimo drożyzny materyału, lokalu i wszelkich innych opłat. Inaczej było przed wiekami, a nawet przed dziesiątkami lat: było gorzej — był zastój.

Weźmy pod uwagę materyał surowy w dawniejszych czasach. Praca wymagała większej sztuki i uwagi. Wprawdzie miał piekarz do rozporządzenia lepszą mąkę i więcej darną, ale mimo to było wiele rzeczy, które psuły w szczególności chleb, a wogóle pieczywo, czyniły je niesmacznem, gorzkiem i prawie niestosownem do użycia.

W pierwszym rzędzie piekarz w dawnych czasach sam sobie musiał mleć mąkę, i sam wszystko do pieczenia przygotować. O użyciu kwasu do pieczywa żytniego nie było mowy; używano piwnych drożdży z piwa pszennego — i to wtedy, gdy je można było dostać. Posługiwano się też często roztworem chmielu. Jakąż mamy obecnie wygodę, używając drożdży prasowanych! Zwróćmy też uwagę na diamalt, dzisiaj powszechnie używany, i jego korzyści w piekarstwie. Kto używa diamaltu, ma nienaganne pieczywo, które każdą konkurencyę wytrzyma; oprócz diamaltu mamy mączkę słodową, która zastępuje diamalt, a co najważniejsze, że o wiele łatwiejsza praca z mączką, niż z diamaltem.

Piekarz stara się przedewszystkiem o dobre „prowadzenie“ ciasta. Szczególniejszy nacisk kładzie, aby z małej ilości ciasta uzyskać wielkie bochenki, a to otrzymuje przez użycie dobrych dodatków do ciasta. Również każdemu wiadomo, jak ważne znaczenie w piekarstwie ma risofarin, który dodaje się tylko do chleba.

Zwróćmy uwagę na maszyny. Maszyny do mieszenia są wielką ulgą w ciężkiej pracy piekarzy jak i maszyny do dzielenia ciasta. Zamiast odważać pojedyncze części ciasta na zwykłej wadze, co wiele czasu zabierało, uskutecznia się to za pomocą maszyny, która automatycznie dzieli ciasto na równe części.

Nikt też zapewne nie marzył dawniej, że piec piekarski będzie się opalał węglami z boku lub z tyłu, a mimo palenia można piec bez przestanku.

Korzyści z tego każdemu są znane. A cóż dopiero mówić o innych udoskonaleniach pieców piekarskich. I z każdym rokiem postępuje się pod względem wynalazków i ulepszeń naprzód, dzięki pomysłowi piekarzy i postępowi czasu. Zauważyliśmy bardzo a wiele ulepszeń na naszej pierwszej wystawie.

Przysługę wielką oddają nam wietrzniki i pyrometry. Wynaleziono także sposób do mierzenia kwasowości ciasta, czyli stopnia kiśnienia. Jest to jedna z ostatnich zdobyczy, na polu udoskonaleń w piekarstwie, lecz między nami jeszcze mało znana a bardzo praktyczna.

Uwagi naszego Kolegi.

ZWIĄZEK KRAJOWY.

Odbyło się kilka zjazdów piekarskich w Galicyi w celu założenia „krajowego Związku piekarskiego“.

Na tych zjazdach omawiano obszernie o tymże związku, że jednak wszyscy piekarze w Galicyi, — z powodu braku czasu i innych przeszkód, nie mogli przybyć na te wiece i brać udziału w naradach w tak ważnej sprawie dla naszego zawodu, więc byłoby pożądanem, aby w naszej gazecie piekarskiej rozwiązać jak najobszerniejszą dyskusyę, na co nam ten związek jest potrzebny. Bo gdy wszyscy wyrozumiemy i poznamy sprawę dobrze, to z pewniejszem zaufaniem i większą chęcią przystąpimy do wspólnego i korzystnego nam dzieła. Dajmy przykład: Jeżeli piekarz przystępuje do robienia rozczynu to musi wiedzieć naprzód, co z tego będzie: czy bułki, czy rogale i jak one wyglądać mają. Inaczej być nie może! Taksamo rzecz się ma i z naszym Związkiem krajowym. Powinniśmy z całą świadomością przystępować do dzieła i wszyscy wyrobić sobie dobre i jasne zdanie o niem.

Już w bardzo dawnych wiekach rzemieślnicy zrozumieli i wyrobili sobie to przekonanie, że chociaż praca daje rzemieślnikowi zarobek a nawet dobrobyt, niestety stan rzemieślniczy narażony był na różne krzywdy, zdzierstwa, wyzyski. a nawet rabunki. Zrozumieli, że każdy poszczególny rzemieślnik pojedynczo nie potrafi się takowym obronić, dlatego łączono się razem, czyli stwarzano organizacye pod nazwą cechów. W tych cechach złączeni rzemieślnicy wspólnemi siłami bronili się przed różnymi zakusami krzywdzicieli, a w ostatecznych razach chwytali za broń, odpędzali zuchwałych napastników, broniąc mienia swych rodzin. Bardzo często bronili także ojczyzny na murach miast czy w polu. Na owe czasy, cechy rzemieślnicze były bardzo wielkiem dobrodziejstwem dla rzemieślnika, a ważnym czynnikiem w sprawach narodu.

Obecnie ważność i potęga cechów zmalała. Dlaczego? Na to złożyły się różne przyczyny. Najprzód rządy możnowładców, którzy zazdroszcząc rzemieślnikowi z pracy wypływającego dobrobytu, a widząc, że one są silną twierdzą dla rzemieślnika, starali się o wprowadzenie takich ustaw, któreby cechy zniweczyły a rzemieślnika krzywdziły na korzyć tychże możnowładców. Powciskały się również do cechów różne jednostki niefachowe pod nazwą konwirszów i opiekunów, którzy wprowadzili niezdrowe zwyczaje. Znajdujemy n. p. w starych aktach. „Ten lub ów majster strofowany jest i ma złożyć do cechu antałek piwa lub garniec wódki i funt wosku“. Co w tem widzimy? Starano się rzemieślnika rozpić i odciągać umysł jego od realnych myśli. Wreszcie ustawodawstwo zeszłego wieku zadało cechom najgorszy cios.

Jednym z najważniejszym czynników, który mimowoli oddziałał szkodliwie na dawną wartość cechów i stan rzemieślnika są niektóre wynalazki. Dawniej bowiem kiedy rzemieślnik swoje zapotrzebowanie w surowy materyał, oraz zbyt swoich wyrobów uskuteczniał zwykle na miejscu lub w okolicy, więc cech jako organizacya miejscowa był dostateczny dla ochrony rzemieślnika. Obecnie kolej żelazna, parostatki i różne maszyny mimowoli zmieniły te stosunki, wobec których rzemiosło, jak wszelki przemysł stał się wszechświatowym, czyli praca rzemieślnika, zakupno towarów i zbyt nie tak zależnym jest od miejscowego lub okolicznego, lecz więcej od światowego handlu i przemysłu.

Tu widzimy, że choćbyśmy chcieli powrócić do dawnych praw cechowych, które powyższe przeszkody nam zabrały, cech i tak nie będzie dla nas tą silną twierdzą, jaką był dawniej dla rzemieślnika, dlatego, że cech jest tylko organizacyą miejscową, z którą przemysł i handel wszechświatowy wcale się liczyć nie będzie.

Cech jako organizacya miejscowa może nam służyć do załatwiania spraw miejscowych, jak np. w każdej gminie urząd gminny. Następnie może nam służyć jako podstawa do organizacyi większej, krajowej!

Otóż jeżeli nasi pradziadowie przed wiekami rozumieli, że dla obrony swego mienia, swych praw od szkodników i napastników trzeba stworzyć organizacye miejscowe pod nazwą cechów, to my, widząc, że ciśnie nas i gnębi światowy przemysł i handel i stosunki światowe, powinniśmy zrozumieć, że dla obrony naszej pracy, naszych praw i naszego istnienia musimy stworzyć obszerniejszą organizacyę t. j. „Związek krajowy“. *Ćwierzyk.*

Z przyjemnością umieszcza Redakcya powyższy artykuł, sądząc, że on obudzi myśl Związku krajowego w jak najszerszych kołach i uwieńczy ją w niedalekiej przyszłości pomyślnym skutkiem.

Rozmaitości.

Czytanie swego fachowego pisma. Kazdy piekarz a więc majster, czeladnik czy uczeń, powinien czytać gazetę piekarską i zastosować treść podanych artykułów do własnego interesu. Artykuły mają bowiem na celu podniesienie stanu piekarskiego i jego udoskonalenie. Podaje też wiele wiadomości fachowych, niezbędnych dla piekarza. Przecież każdy chciałby lżej pracować, a więcej zarobić; chciałby mniej wydać za towar i z małej ilości mąki mieć dużo i ładnego pieczywa. Znajdzie przeto wiele cennych wskazówek i objaśnień, co mu nieraz wielką ulgę może przynieść w pracy, z drugiej zaś strony podniesie wydajność i wydatność pieczywa.

Jeden z Kolegów z Rzeszowa p. L. J. pisze nam: Wyjechałem w podróż po Galicyi, Węgrzech i Siedmiogrodu. Naokoło wszędzie posuchy, jarzyn i kapusty bardzo mało — więc drogie będą. Ziemniaków brak. Chłopi z Bośni zakupują bardzo dużo ziemniaków na Węgrzech, gdyż tam ziemniaków prawie niema. Radzimy więc Kolegom zaopatrzyć się i zakupić ile się da mąki, gdyż wobec braku innych środków żywności, spodziewać się należy znacznego podrożenia mąki.

Browary pilznenskie postanowiły z końcem grudnia podwyższyć ceny piwa pilznenskiego o 3 K na hektolitrze, a o 3 h na flaszce.

Podrożenie cukierków i czekolady. Centralny związek fabrykantów cukierków i czekolady podwyższył 19. z. m. cenę towaru w całej Austryi o 20 h. na kgramie.

Zniżki kolejowe dla ziemniaków i mąki czerwonej. Ministerstwo kolei zarządziło 50% zniżki taryfy dla *ziemniaków i owoców strączkowych* na wszystkich liniach austryackich kolei państwowych. Poprzednio ogłoszoną zniżką rozszerzono obecnie na *mąkę czerwoną i kukurydzę*. Ogłoszenie to wchodzi natychmiast w życie. Chcąc uzyskać zniżkę taryfową, należy udowodnić, że transport służy konsumcyi kolejowej, a nie zagranicznej. Transport otrąb potanieje o przeszło 30%.

Bank Austro-Węgierski na posiedzeniu rady generalnej, odbytem w Budapeszcie postanowił podwyższyć stopę dyskontową z 4 na 5 procent.

Podrożenie mydła i octu. Fabrykanci mydła w Wiedniu ogłaszają podwyżkę ceny mydła 2 — 3 K. na 100 kg. Z powodu podrożenia spirytusu podniesiono również ceny octu o 20 procent.

Sejmowa reforma wyborcza. Według projektu reformy wyborczej posła prof. Starzyńskiego ma się sejm składać ze 102 członków. Izba rękodzielnicza w Krakowie i Lwowie wybierałaby 2 posłów. Posłów tych wybierać będą przewodniczący i pierwsi ich zastępcy wszystkich korporacyi rękodzielniczych w Krakowie i Lwowie, które liczą przynajmniej po 25 członków. Izby handlową wybierają 5 posłów, a mianowicie: we Lwowie 2, w Krakowie 2, w Brodach 1.

Cena otrąb wojskowych we wrześniu wynosi 7 K. 45 h, cena odpadków 4 K. 96 h. — na miejscu

NADESŁANE.

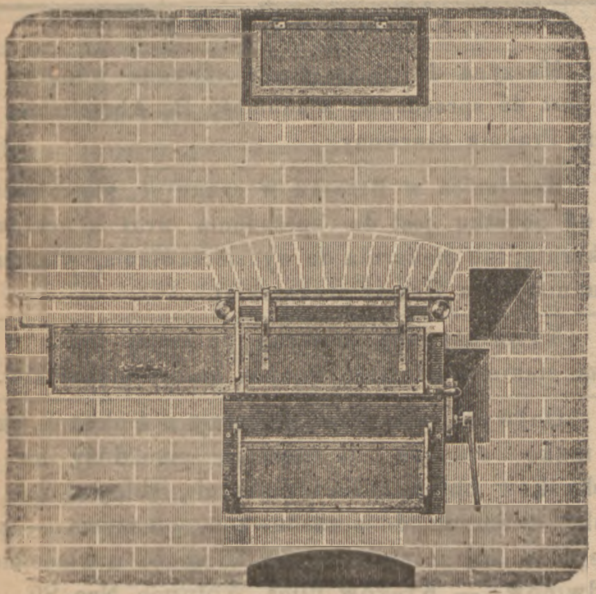
Czas najwyższy odnowić prenumeratę i wyrównać zaległą.

Jedyna polska firma

TOMASZ GRAMATYKA

KRAKÓW, Retoryka 12.

dostarcza wszelkiego rodzaju armatury do pieców piekarskich tak na węgiel jak i na drzewo. Liczne uznania od polskich piekarzy.



Pierwsza fabryka piekarskich łopat (szybrów)

Józefa Czapki

w KOPRZYWNICY

(Josef Čapka, Kopřivnice Morawy)

istniejąca od wielu lat i odznaczona na wielu wystawach pierwszymi medalami wysyła odwrotnie wszelkie zamówienia na łopaty według żądania.

Tamże do nabycia najlepsza razówka pszeniczna do wyrobu chleba Grahama według przepisu Dra Bilza. —

Główny zastępca na **Galicyę i Bukowinę:** **LEON BAŁUK, — Kraków, ul. Garbarska 12.**

Cenniki wysyła wprost firma.

DROŻDŻE

bar. MAXA SPRINGERA w Wiedniu

znane w Europie z najwyższej siły fermentacyjnej i trwałości tejże, z fabryk w Wiedniu-Reindorf i we Francyi w Maisons-Alfort i Ris-Orange k. Paryża.

Skład fabryczny w KRAKOWIE:

H. Rosenberg, Starowiślna 34.

TELEGRAM! Jeszcze tu nie bywało!

Ofiarujemy 1200 K. w nagrodach i w gotówce! Dla tych, którzy dobrze rozwiążą obrazek, obok umieszczony, przeznaczyliśmy powyższą kwotę. Każdy, który na obrazku odnajdzie panią domu i ją odmaluje otrzyma **męski lub damski zegarek** wartości 20 K. lub 15 K. **gotówką** pod tym jednak warunkiem, iż z nadesłaniem rozwiązania prześle się zamówienie na znakomity „Diana" imt. złoty łańcuszek do zegarka i dołączy się należytość K. 1·75 w markach pocztowych. Po nadejściu rozwiązania poszle się nagrodę. Wszelkie przesyłki należy adresować:

Patria-Zentrale A. Seifert, Wien, VII, Neubaugasse 63



Kazimierz Stępiński

(ojciec Jana)

w Podgórzu, ul. Kalwaryjska 56

podejmuje się ustawiania spodów, tudzież budowy i przebudowy pieców pod nader korzystnymi warunkami.

Wyjeżdża do każdej miejscowości.

Na zgłoszenia wystarczy karta korespond.

Piece piekarskie buduje, przebudowuje, układa posadzki

Jan Szczepański

LWÓW, TKACKA 3.



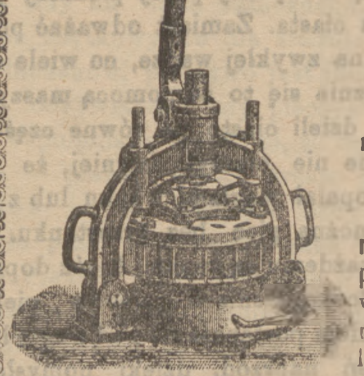
Wszelkie wyroby koszykarskie

trzciny, wikliny, słomy i t. p. patentowane dostarcza w najlepszej jakości po cenach umiarkowanych

JAN MICHALETZ fabryka koszyków

Wiedeń XIV, ulica Benedykta Schelingera 18.

Żądajcie cenników.



Alb. Mohr

Halle n. Saalą

pierwszorzędna specyalna fabryka maszyn piekarskich poleca:

Maszyny i najrozmaitsze przybory dla piekarń i dla fabryk wyrobów z ciasta oraz wszelkie utenzylia do pieców. —

Ceny zadziwiająco nizkie — Ulgi w spłatach — Długoletnia gwarancya — Korzystna wymiana starych maszyn.

Jeneralna reprezentacya i wyłączna sprzedaż dla Galicyi i Bukowiny, pierwszy galicyjski dom handlowy dla przemysłu piekarskiego

Maks Pineles

Lwów, ul. Na Błonie 54a

Cenniki na żądanie darmo i opłatnie. —

Koszyki, płachty nieprzemakalne, wagi, kasy ogniotrwałe i maszyny do szycia są zawsze na składzie.

Piece piekarskie

buduje, przebudowuje, naprawia układa posadzki (herty)

Jan Stępiński majster murarski

w Skawinie *przy kolei, dom własny.*

PŁYTY SZAMOTOWE

najlepszej jakości firmy

MITSCHERLING w RADEBURGU

wielkie na spód pieców i małe do sklepień, — poleca

LEON BAŁUK, główny zastępca fabryk, Kraków, Garbarska 12.

CENY UMIARKOWANE

PIERWSZA AUSTRYACKO-WĘGIERSKA FABRYKA PIEKARSKICH MASZYN i PIECÓW AKCYJNE TOWARZYSTWO

WERNER i PFLEIDERER

Wiedeń XVI, ul. Odoakera 35.



Maszyny najlepszej konstrukcyi do wszelkiego rodzaju ciasta.

Specyalne piece parowe do najmniejszych lokali zastosowane.

DIAMALT

Łatwe używanie i pewny wynik. Wielka oszczędność w materyale czasie i robocie.

Wyrabiane jedynie przez pierwszą Wiedeńską eksportową fabrykę słodu

HAUSER & SOBOTKA

W STADLAU KOŁO WIEDNIA.

Drukiem Jana Litwińskiego w Wieliczce.